

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Facas de Descascar Profissionais, 175mm, Cabos HACCP Coloridos

Informacoes do Produto

SKU:	HE842003	Modelo:	HE842003
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842003
EAN	8711369842003
Material	Aço

Descricao Resumida

Conjunto de facas de descascar de 175mm com lâminas em aço laminado e cabos em polipropileno coloridos, em conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar.

Descricao Completa

Este conjunto de facas de descascar de 175mm, com lâminas em aço laminado e cabos em polipropileno, é essencial para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional. Os cabos coloridos facilitam a identificação e o cumprimento das diretrizes HACCP, otimizando a segurança alimentar.

Características Técnicas

Comprimento Total	175 mm
Material da Lâmina	Aço laminado
Material do Cabo	Polipropileno
Cores Disponíveis	Branco, Vermelho, Azul, Verde, Preto, Amarelo (6 cores)
Conformidade	HACCP
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	175x25x40 mm
Peso Líquido	0,126 kg

Aplicações Profissionais

Estas facas de descascar são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade torna-as indispensáveis para a preparação diária de legumes e frutas em qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bars a grandes cozinhas industriais.

Facas de Descascar — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** Cabos em polipropileno de cores variadas para uma fácil identificação e prevenção de contaminação cruzada.
- **Durabilidade:** Lâminas em aço laminado que garantem um corte preciso e uma longa vida útil.
- **Ergonomia:** Cabos desenhados para um manuseamento confortável e seguro, mesmo em uso prolongado.
- **Versatilidade:** Adequadas para descascar uma ampla variedade de frutas e legumes.
- **Higiene:** Materiais fáceis de limpar e desinfetar, essenciais em ambientes de cozinha profissional.

Qual o material da lâmina destas facas?

As lâminas são fabricadas em aço laminado, um material que oferece boa retenção de fio e resistência para o uso diário em cozinhas profissionais.

Por que razão os cabos têm cores diferentes?

As diferentes cores dos cabos permitem a implementação de um sistema de codificação para evitar a contaminação cruzada, conforme as diretrizes HACCP. Cada cor pode ser atribuída a um tipo específico de alimento (ex: carne crua, vegetais, peixe).

Estas facas são adequadas para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, estas facas são projetadas para o ambiente exigente das cozinhas profissionais. A combinação de lâmina robusta e cabo ergonómico garante durabilidade e conforto para uso contínuo.

Como devo manter a afiação das lâminas?

Para manter a afiação, recomenda-se o uso regular de um fuzil de afiar e, periodicamente, uma pedra de afiar ou um serviço profissional de afiação. Evite cortar em superfícies duras que possam danificar o fio.

As facas podem ser lavadas na máquina de lavar louça?

Embora os cabos em polipropileno sejam resistentes, a lavagem manual com água morna e detergente suave é sempre recomendada para prolongar a vida útil do fio da lâmina e evitar a corrosão.